



# Ensalada de batatas de cosecha

Porciones: 6 | Tiempo de preparación: 15 minutos. |

Tiempo total: 45 minutos.

**Equipamiento:** Asadera, papel de aluminio, tazón grande

**Utensilios:** Cuchara para mezclar, tazas medidoras y cucharas

## Ingredientes

3 batatas grandes (alrededor de 2 libras en total), cortadas en cubos

2 cucharas de aceite de oliva O aceite vegetal

1 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de pimienta negra

2 tazas de verduras de hoja verde, en una taza

1/2 taza de pacanas en mitades (opcional)

1/2 taza de arándanos secos con bajo contenido de azúcar

1/2 taza de queso feta, desmenuzado

1/2 taza de aderezo vinagreta para ensaladas Celebrate Your Plate O aderezo vinagreta para ensaladas

# Instrucciones

1. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies, los utensilios y las verduras.
2. Precaliente el horno a 425 grados.
3. Cubra la asadera con papel de aluminio.
4. Transfiera las batatas a la sartén. Agregue aceite, sal y pimienta negra. Mezcle para combinar. Esparza en una sola capa.
5. Ase durante 15 minutos. Dé vuelta las batatas y vuelva a colocarlas en el horno durante 10 a 15 minutos más o hasta que estén tiernas. Cuando estén listas, retire del horno y deje enfriar durante al menos 10 minutos.
6. Transfiera las batatas a un tazón grande. Agregue las verduras de hoja, las pacanas en mitades (si las usa), los arándanos secos y el queso feta. Mezcle suavemente. Rocíe con el aderezo vinagreta para ensaladas Celebrate Your Plate o su aderezo vinagreta para ensaladas favorito. Sirva tibio o a temperatura ambiente.

## Información nutricional:

Calorías 260 Grasas totales 13g Sodio 760mg Carbohidratos totales 34g  
Proteína 4g